PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2010

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Puy-de-Dome (63)

Date d'édition : 20/05/2010

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement

Divers :

- BIO : vin issu de l'agriculture biologique

Auvergne

Puy-de-Dome (63)

Aurières

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Arg **GAEC des Violettes**

Marque commerciale : Dischamp / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

63210 Aurières
04 73 65 67 55

GAEC des Violettes

63210 Aurières
04 73 65 67 55

Boudes

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE-BOUDES

Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Rouge

Or **SCEA Sauvat Claude et Annie**

Les Demoiselles
Lot 2 et 3; 160 hl
route de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 41 42
04 73 96 58 34
sauvat@terre-net.fr
sauvat-vins.com

Arg **Cave Pelissier David**

Lot 6; 40 hl
rue de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 43 45
04 73 96 43 45
dfpelissier@hotmail.com

Arg **Cave Pelissier Michel**

Lot 3; 40 hl
route de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 43 45
04 73 96 43 45
dfpelissier@hotmail.com

Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Rosé

Arg **EARL Charmensat**

Sec; Lot 1 + bouteilles; 42 hl
rue du Coufin
63340 Boudes
04 73 96 44 75
04 73 96 58 04
charmensat@freesurf.fr
cave.charmensat.free.fr

Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Blanc

Arg **EARL Domaine Imbeau "Le Clos des Monts"**

Le Clos des Monts
Lot bouteilles; 28 hl
Route de Saint Germain Lembron
63340 Boudes
04 73 55 33 41
christophe.grayon@orange.fr

Chastreix

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Arg **SCEA de Rimat**

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800
Rimat
63680 Chastreix

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine
04 71 40 30 80
04 71 40 35 39

Châteaugay

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE-CHÂTEAUGAY

Côtes-d'auvergne-châteaugay 2009 Rouge

Or **Domaine Rougeyron (EARL)**

Lot 11, PM 8 et PM 11; 67 hl
27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay
04 73 87 24 45
04 73 87 23 55
domaine.rougeyron@terre-net.fr

Côtes-d'auvergne-châteaugay 2009 Blanc

Brz **Domaine Rougeyron (EARL)**

Lot 4; 76 hl
27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay
04 73 87 24 45
04 73 87 23 55
domaine.rougeyron@terre-net.fr

Clermont Ferrand

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

DEMI-BEURRES

Demi-beurre non salé

Brz **SAS BEURALIA**

Marque commerciale : Douceur de France / Matière grasse (en %) : 60.00
18 rue de la Charme
63100 Clermont Ferrand
04 73 23 90 00
04 73 23 90 15
solene.legarlantezec@beuralia.fr

SAS BEURALIA

18 rue de la Charme
63100 Clermont Ferrand
04 73 23 90 00
04 73 23 90 15
solene.legarlantezec@beuralia.fr

Auvergne

Puy-de-Dome (63)

Egliseneuve

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Arg GAEC de la Combechave

Marque commerciale : Dischamp / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

Combechave
63850 Egliseneuve
08 77 48 94 81

GAEC de la Combechave
Combechave
63850 Egliseneuve
08 77 48 94 81

Egliseneuve Entraigues

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Or GAEC Grégoire

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800

La Grange Neuve
63850 Egliseneuve-Entraigues
04 73 71 91 96

Les Fromageries Occitanes
Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine
04 71 40 30 80
04 71 40 35 39

La Tour d'auvergne

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Or GAEC des Ribeyres Basses

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800

Les Ribeyres Basses
63680 La Tour d'auvergne

Les Fromageries Occitanes
Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine
04 71 40 30 80
04 71 40 35 39

Martres de Veyre

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE-CORENT

Côtes-d'auvergne-corent 2009 Rosé

Or Pradier Marc

Lot 6; 50 hl

9 rue Saint Jean Baptiste
63730 Martres de Veyre
04 73 39 86 41
04 73 39 88 17
pradiermarc@orange.fr

Montpeyroux

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE

Côtes-d'auvergne 2009 Rouge

Or Bernard Yvan

"Les Dômes"
Lot P M 10 et 5; 60 hl

rue de la Reine
63114 Montpeyroux
04 73 55 31 97
bernard_corent@hotmail.com

CÔTES-D'AUVERGNE-BOUDES

Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Rouge

Arg Bernard Yvan

Lot 8; 24 hl

rue de la Reine
63114 Montpeyroux
04 73 55 31 97
bernard_corent@hotmail.com

Picherande

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Brz EARL Cherrière

Marque commerciale : Dischamp / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

Vallon
63113 Picherande

EARL Cherrière
Vallon
63113 Picherande

RIOM

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE-CHÂTEAUGAY

Côtes-d'auvergne-châteaugay 2009 Blanc

Or EARL Benoît Montel

Earl Benoît Montel
Sec; Lot 5 + bouteilles; 49 hl

Cave, 6, rue Henri Goudier ZI La Varenne
63200 RIOM
04 73 64 96 14
04 73 64 96 14
benoit-montel@orange.fr

Or Médaille d'Or Arg Médaille d'Argent Brz Médaille de Bronze BIO Vin issu de l'agriculture biologique AFFINEUR =
vente sur place vente par correspondance se visite hébergement

Auvergne
Puy-de-Dome (63)

Saint Donat

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Brz GAEC de l'Espinassade

Marque commerciale : Vauzeille / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

63680 Saint-Donat
04 73 22 35 08

GAEC de l'Espinassade

63680 Saint-Donat
04 73 22 35 08

Saint Nectaire

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PERSILLÉE

Fourme d'Ambert AOC

Brz Société nouvelle Laiterie de la Montagne

Marque commerciale : Laiterie de la Montagne / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 29.00 / Poids (en g) : 2300

Saillant
63710 Saint Nectaire
04 73 88 50 62
04 73 88 53 77
philippe.bertin@dischamp.com

Saint Pierre Colamine

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

Brz EARL Mazeyrat

Marque commerciale : Soregal / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

Le Mont
63610 Saint Pierre Colamine
04 73 96 31 42

EARL Mazeyrat

Le Mont
63610 Saint Pierre Colamine
04 73 96 31 42

Veyre Monton

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE

Côtes-d'auvergne 2009 Rouge

Or Cave Saint Verny

Lot 22-09, F V 1; 72 hl

route d'Issoire-BP 2
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Brz Cave Saint Verny

Lot 21-09, I 16 + I 17; 630 hl

route d'Issoire-BP 2
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Côtes-d'auvergne 2009 Blanc

Arg Cave Saint Verny

Lot 01-09, I 29; 315 hl

route d'Issoire-BP 2
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

VIN-DE-PAYS-DU-PUY-DE-DÔME

Vin-de-pays-du-puy-de-dôme 2009 Rouge

Arg Cave Saint Verny

Lot 51-09, I 35; 315 hl

route d'Issoire-BP 2
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Vin-de-pays-du-puy-de-dôme 2009 Blanc

Arg Cave Saint Verny

Lot 40-09, FV 6; 72 hl

route d'Issoire-BP 2
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Or Médaille d'Or Arg Médaille d'Argent Brz Médaille de Bronze BIO Vin issu de l'agriculture biologique AFFINEUR =
vente sur place vente par correspondance se visite hébergement